# ت المم الطعالي - ١



مستشفى الزَّه رَاءُ المناصُ

## أوقات تقديم الوجبات

الفطور : من الساعة  $V - \Lambda$  صباحا

الغذاء : من الساعة ١٢،٣٠ - ٢،٠٠٠ ظهرا

العشاء : من الساعة ٦،٣٠ – ٨ مساء

الشاي والقهوة وعصير الفاكهة والوجبات الخفيفة متوفرة على مدار الساعة.

واذا كنت ترغب بصنف غير موجود على لائحة الطعام، الرجاء الطلب من مضيفة القسم لتنقل رغبتك لمسؤول قسم التغذية والذي سيخبرك عن امكانية ترتيب ذلك.

نتمنى لك طعاما هنيئا وشنفاء عاجلا

# مواصفات عامة للصحة

ان البرنامج الغذائي في لائحة الطعام مخصص لتزويد المواد الغذائية التي يحتاجها الجسم.

النقاط الغذائية الآتية سترشدك لكي ترقي نظامك الغذائي : -

- ١) يرجى اختيار صنف واحد من فئات الطعام المذكورة في اللائحة.
- ٢) يرجى المحافظة على الوزن المناسب لكل فرد. اذا كنت فوق الوزن
  المطلوب، حاول ان تتجنب تناول النشويات والاطعمة المقلية
  والحلويات.
- ٣) يرجى التخفيف من تناول الاطعمة التي تحتوي على الكولسترول:
  ١ اختار الفاكهة عوضا عن الحلويات
- ب يجب ان تكون كمية صفار البيض ثلاثة في الاسبوع كحد أقصى.
- ج استعمل الاجبان والالبان القليلة الدسم أو الخالية من الدسم كليا.
  - د حاول ان تحدد كمية اللحمة الحمراء الى ٣ مرات في الاسبوع.
    - ٤) يرجى تناول المواد الغذائية التي تحتوي على المواد الليفية مثل:
      الخبز الاسمر الحبوب الفواكه عوضا عن الحلويات.
    - ٥) تجنب تناول الكثير من السكر، اختار الفواكه عوضا عن الحلويات.
  - ٦) تجنب تناول الكثير من الصوديوم، اي لا تضيف ملح على الطعام خلال
    الأكل واكتفي بالملح المضاف الى الطعام خلال الطهي.

# لائحة الطعام الافطار

عصير البرتقال عصير جريب فروت عصير التفاح عصير الاناناس عصير طماطم أنواع العصير

كرون فلكس بران فلكس (قشور القمح) رايس كريسبينس ويتابكس (قمح ملفوف) بوردج (عصيدة القمح مع الحليب) حبوب القمح

بيض مقلي بيض مخفوق بيض مسلوق بيض نصف مسلوق (بريشت) بيض مقلي بالماء عجة (بجميع الانواع) أنواع البيض

جبنة بيضاء جبنة حلوم جبنة صفراء أجبان

۱/۲ حبة جريب فروت لبنة مع زيتون اسود فول مدمس نقانق – سوسج (لحم بقري) أنواع أخرى

خبز عربي - خبز شرحات - خبز قمح صافي زبدة - مربى - أو عسل شاي أو قهوة خبــز

حليب كامل الدسم حليب نصف الدسم حليب خالي من الدسم أنواع الحليب

### السبت:

الغذاء : مقبلات : لحمة بعجين - سفيحة

كبة لبنية

أو لحم بقر مطبوخ مع الخضار - (غو لاش)

أو سىمك بالكاري

أرز مع شعرية

أو بطاطا مع نعنع

كوسا

أو قرنبيط

سلطة مشكلة

أو لبن

الحلويات : كعكة فواكه - او - جيلي - او - فواكه طازجة شاى - او - قهوة

العشاء : شوربة بازيلا بالكريم

أو شيش طاووق

أو هامبرغر مع صلصة بالفطر

أو لحم غنم مطبوخ مع الكريما (على الطريقة الهندية)

أرز مع خضار (بلاو)

أو بطاطا مقلية

بازيلا

أو حمص

فتوش

أو لبن

**الحلوبيات**: سويس رول (كعكة مع مربة) – او – فطيرة تفاح – او – فطارجة او – فواكه طارجة

شاي - او - قهوة

### الاحد:

الغذاء : مقبلات : فطاير جبنة

کبسه دجاج

أو لحم بقر مطبوخ مع فاصوليا حمراء

أو كفتة بالكاري

أرز مع الكاشو و الخضار

أو بطاطا مع كريمة

خضار مشكلة مع مرق

أو جزر

سلطة خضراء

أو لبن

الحلويات : كعكة القهوة - او - فطيرة مشمش - او -

فواكه طازجة

شاي - او - قهوة

العشياء : شوربة اللحمة مع البندورة

لحم غنم تكة

أو دجاج على الطريقة الصينية (سويت اند سور)

أو لحم بقر مطبوخ على طريقة (تغالو)

أرز مع خضار (على الطريقة الصينية)

أو بطاطا مشوية

فاصوليا خضراء

أو متبل

سلطة خضراء

أو لبن

**الحلویات** : كعكة فانیلا – او – تارت فراولة – او – فواكه طازجة شای – او – قهوة

### الاثنين:

الغذاء : مقبلات : ورق عنب بالزيت

اوزي (ارز مع لحم - بالعجين)

أو سمك مطبوخ على الطريقة الصينية

أو لحم غنم مطبوخ بالكاري

أرز مع اللحمة

أو أرز مع الخضار

خضار مشكلة

أو فاصوليا خضراء

سلطة عربية

أو لبن مع خيار

الحلويات : نمورة (بسبوسة) - او - فواكه مع

بودنج - او - فواكه طازجة

شاي - او -قهوة

العشاء : شوربة دجاج

سمك + قريدس مشوي .

أو لحم بقر مطبوخ مع الخضار

أو دجاج بالكاري

أرز

أو بطاطا مع بقدونس

جزر

أو كوسيا

سلطة ملفوف + جزر بالمايونير

أو لبن

**الحلويات** : كعكة بالشوكولاتة - او - بوظة - او - فواكه طازجة

شاي - او - قهوة

### الثلاثاء:

الغذاء : ون تونغ (دجاج بالفطيرة على

الطريقة الصينية)

سمك هامور - مقلي او مشوي

أو دجاج مع الجنجر

أو برياني مع قريدس

أرز مع الخضار على الطريقة الصينية

أو بطاطا مقلية

بازيلا

أو ذرة

تبولة

أو لبن

**الحلويات** : كعكة التفاح (على الطريقة الالمانية) - او - كعكة الجبن مع المانجو - او - فواكه طازجة شاي - او - قهوة

العشاء : شورية العدس

معكرونة مع اللحم ومرق البندورة

أو ستيك مع الفلفل

أو سمك مطبوخ على الطريقة الصينية

ارز

أو بطاطا مشوية

ملفوف اخضر صغير

أو ذرة

سلطة مشكلة

أو لبن

**الحلويات** : كعكة بالكسترد – او – جلي مع بوظة – او – فواكه طازجة

شاي - او - قهوة

## الاربعاء:

الغذاء : اسبرغس

شیش کباب

أو البطاطا محشوة باللحمة - (كوتج باي)

أو دجاج مطبوخ باللبن (على الطريقه الهنديه)

ارز مع الزعفران

أو بطاطا مشوية

جزر

أو قرنبيط

فتوش

أو لبن مع خيار

**الحلويات** : بودينغ (مع الحليب) – او – كريب – مع البرتقال – او – فواكه طازجة

شای - او -قهوة

العشباء : شورية خضار

اسکلوب دجاج (بانیه)

أو لحم بقر مطبوخ على الطريقة الصينية

أو لحم غنم بالكاري

ارز مع خضار

أو بطاطا مقلية

سبانخ

أو جزر

فتوش

أو لبن

الحلويات : تارت المشمش - او - بودينغ بالخبز - او -

فواكه طازجة

شاي - او -قهوة

## الخميس:

الغذاء : مقبلات : سمبوسك بالجبن

يخنة سبانخ مع اللحم

أو لحم بقر مطبوخ بالخضار

أو دجاج موغلاي (كاري)

ارز مع شعرية

أو بطاطا مقلية

ملفوف اخضر صغير

أو خضار مشكله

سلطة مشكلة

أو لبن

الحلويات : مهلبية مع ارز - او - بوظة - او

فواكه طازجة

شاي - او -قهوة

العثياء : شوربة ون تونغ (الطريقة الصينية)

لحم مشوي تكة

أو دجاج منشوري (الطريقة الصينية)

أو بيف بالكارى

ارز مع الخضار

أو بطاطا

ذرة

أو بازيلا

سلطة شمندر مع ذرة

أو لبن

الحلويات : كعكة اللوز - او - بودنغ برتقال -او -

فواكه طازجة

شاي - او - قهوة

### الحمعة:

الغذاء : مقبلات : مازة عربية

برياني بالسمك

أو اسكلوب مع الجبن

أو لحم بقر مع الكاشو

بطاطا مشوية مع الكريما

أو ارز مع الخضار

ذرة

أو سبانخ

سلطة مشكلة

أو لبن مع خيار

**الحلويات** : ترافل – او – سلطة فواكه مع الكريما – او – فواكه طازحة

شای - او - قهوة

العثياء : شوربة الاسبرغس

كفتة كباب مشوية

أو معكرونة بالصلصة البيضاء مع السمك

أو دجاج مشوي (الطريقة الهندية)

ارز ایراني

أو بطاطا مهروسة (مقلية)

بروكلي

أو حمص

تبولة

أو لبن

**الحلويات** : كعكة الجزر - او - كعكة بالكراميل -

او – فواكه طازجة

شای - او -قهوة

# MENU-1



AL-ZAHRA HOSPITAL

### **MEAL TIMINGS**

Breakfast

- 7.00 a.m. to 8.00 a.m.

Lunch

12.30 noon to 2.00 p.m.

Dinner

- 6.30 p.m. to 8.00 p.m.

Tea, Coffee, Fruit Juices and Snacks are available on a 24 hour basis.

If you wish to have any particular item which is not on the menu, please ask the ward waitress who will check with the Catering Superintendent and inform you if it can be arranged.

If you have any problem regarding food, please contact the Catering Superintendent on Extension 8143, 8146.

# WE HOPE YOU ENJOY YOUR FOOD AND WISH YOU A SPEEDY RECOVERY

#### **GENERAL HEALTH TIPS**

The regular diet offered in this menu is designed to provide the essential nutrients necessary for optimal nutrition in the individual who does not require dietary modification.

The following dietary guidelines are established to promote good nutrition and improved health:-

- 1) Eat a variety of foods. You are advised to choose one item from every food group in the menu.
- 2) Maintain ideal body weight. If over-weight you may avoid too much starch and fried foods.
  - 3) Cut down on high-cholesterol foods :
    - a) Try to have fresh fruits for desserts.
    - b) Limit yourself to a total of 3 egg yolks a week.
    - c) Use low-fat or skimmed dairy products.
    - d) Limit your consumption of red meat to 3 times per week.
- 4) Eat foods with adequate fibre, like whole wheat bread, fruits, salads and vegetables.
  - 5) Avoid too much sugar. Choose fresh fruits for dessert.
- 6) Avoid too much sodium. The salt already added in the cooking process is enough.

### **BREAKFAST**

JUICE:

Orange Juice .

Grapefruit Juice

Apple Juice

Pineapple Juice

Tomato Juice

**CEREALS:** 

Cornflakes

All-Bran

Rice Krispies Wheatabix

Porridge

EGGS:

Fried Eggs

Scrambled Eggs

**Boiled Eggs** 

Half-boiled Eggs

Poached Eggs

Omelette

**CHEESES:** 

White Cheese

Haloumi Cheese

Cheddar Cheese

**OTHERS:** 

1/2 Grapefruit

Labneh & Olives

Foul

Beef Sausages

BREAD:

Arabic Bread/Toast/Brown Bread

Butter

Jam/Marmalade/Honey

Tea or Coffee

MILK:

Whole fat fresh milk

Half-half

Skimmed

#### **SATURDAY**

LUNCH

Hors D'Oeuvres

:

Lamb Bajeen

Main Dishes

Kebbeh Labneh

or

Beef Goulash

or

Fish Curry

Starch

or

Vermicelli Rice

Mint Potatoes

Vegetables

•

Sauté Courgettes

r Cauliflower

Salad

:

Fattoush

or

Yoghurt

Dessert

:

Fruit Cake

o۲

Fresh Fruits

or

Jelly

#### Tea or Coffee

DINNER

Soup

:

Cream of pea soup

Main Dishes

Shish Taouk

or

Mini Burger with

Mushroom Sauce

or

Mutton Shahi Korma

Starch

:

Pilau Rice

or

French Fries

Vegetables

:

Peas/Carrots

or Hommos

Salad

:

Sliced Salad

or

Yoghurt

Dessert

**Swiss Roll** 

or

Fresh Fruits

or

Apple pie

#### SUNDAY

LUNCH

Hors D' Oeuvres

:

:

Cheese Puffs

Main Dishes

Chicken Kebsa

Braised Beef with Kidney or

Beans

Kofta Curry or

Starch

:

**Creamed Potatoes** 

or Cashew Pilau

Vegetables

Vegetable Saluna

or Sauté Carrots

Salad

:

Green Salad

Yoghurt or

Dessert

Mocca Cake

or Fresh Fruits

**Apricot Charlotte** or

#### Tea or Coffee

DINNER

Soup

:

Meat Ball Soup

Main Dishes

Mutton Tikka

Sweet and Sour Chicken or

or Beef Tagaloo

Starch

Chinese Fried Rice

or Chateau Potatoes

Vegetables

Green Beans

Moutable

or

Green Salad

or

Yoghurt

Dessert

Salad

Vanilla Ring

Fresh Fruits or

or Strawberry Tart

Tea or Coffee

:

:

#### MONDAY

LUNCH

Hors D' Oeuvres

: Vine Leaves

Main Dishes

Ouzi (in pastry)

or Fish Manchurian

or Mutton Xacutti

Starch

Rice with Meat

or Fried Rice

Vegetables

French Beans

or Mixed Vegetables

Salad

:

:

:

:

:

Oriental Salad

or Cucumber Yoghurt

Dessert

Namora

or Fresh Fruits

or Fruit Sundae

#### Tea or Coffee

DINNER

Soup

:

:

:

:

:

:

Chicken Vegetable Soup

Main Dishes

Grilled Seafood

or Beef Casserole

or Chicken Do-Piaza

Starch

Plain Rice

or Parsley Potatoes

Vegetables

Carrots

or Courgettes

Salad

Coleslaw Salad

or Yoghurt

Dessert

**Chocolate Peppermint Slice** 

or Fresh Fruits

or Kulfi Ice Cream

#### **TUESDAY**

#### LUNCH

Hors D' Oeuvres

•

Fried Chicken Wantons

Main Dishes

:

Fillets of Fried Hammour

or or Ginger Chicken Prawn Biryani

Starch

Vegetable Fried Rice

French Fries or

Vegetables

:

Green Peas

or

Sweet Corn

Salad

:

:

Tabouleh

or

Yoghurt

Dessert

Apple Strudel

Fresh Fruits or

or

Mango Cheese Cake

#### Tea or Coffee

#### DINNER

Soup

:

:

Lentil Soup

Main Dishes

Spaghetti Meat Ball in Tomato Sauce

Pepper Steak or

Fish kala Lau or

Starch

Plain Rice

Jacket Potato with Cottage or

Cheese.

Vegetables

**Brussel Sprouts** 

Sweet Corn or

Salad

Mixed Salad

or

Yoghurt

Dessert

Custard Cake

Fresh Fruits or

or

Jelly with Ice Cream

#### WEDNESDAY

LUNCH

Hors D' Oeuvres

:

:

:

Asparagus

Main Dishes

Shish Kebab

or Cottage Pie

or Chicken Makhani

Starch

Saffron Rice

or Chateau Potatoes

Vegetables

Glazed Carrots

or Cauliflower

Salad

Fattoush

or Cucumber Yoghurt

Dessert

Blancmange

or Fresh Fruits

or Stuffed Crepes with Orange

Sauce

#### Tea or Coffee

DINNER

Soup

:

:

Scotch Broth Soup

Main Dishes

Chicken Pane

or Chilly Beef

or Mutton Nawabi

Starch

:

:

Fried Rice

or French Fries

Vegetables

:

Spinach Carrots

Salad

Fattoush

or

or

Yoghurt

Dessert

**Bread Pudding** 

or Fresh Fruits

or Apricot & Almond Pie

#### **THURSDAY**

LUNCH

Hors D' Oeuvres

:

Cheese Samosas

Main Dishes

or

Spinach with Meat

or or Beef Hot Pot Chicken Mughlai

Starch

:

Vermicelli Rice

or Chips

Vegetables

**Sprouts** 

or Mixed Vegetables

Salad

:

Mixed Sliced Salad

or Yoghurt

Dessert

Rice Muhalabia

or Fresh Fruits or Ice Cream

Tea or Coffee

:

DINNER

Soup

:

Wanton Soup

Main Dishes

:

Veal Tikka

or

Chicken Manchurian

or Beef Curry

Starch

:

Vegetable Rice

or

Parmientier Potatoes

Vegetables

:

Sweet Corn

or

Green Peas

Salad

:

Beetroot Salad and Corn

or Yoghurt

Dessert

Date and Walnut Cake or Fresh Fruits

or Orange Dream

#### **FRIDAY**

LUNCH

Hors D' Oeuvres

:

:

Arabic Mezzeh

Main Dishes

: Fish Biryani

or Escalope of Veal Cordon Bleu

or Sauté Beef with Cashewnuts

Starch

Fried Rice

or Jacket Potatoes with Sour

Cream

Vegetables

Sweet Corn

or Spinach

Salad

:

Season Salad

or Raita

Dessert

**Truffles** 

or Fresh Fruits

or Fruit Cocktail with Cream

Tea or Coffee

DINNER

Soup

:

:

Asparagus Soup

Main Dishes

Kofta Kebabs

or Seafood Au Gratin

or Indian Fried Chicken

Starch

: Iranian Rice

or Potato Croquettes

Vegetables

:

:

Broccoli

or Hommos

Salad

or

Tabouleh Yoghurt

Dessert

•

Carrot Cake Fresh Fruits

or or

Caramel Cake